

Mais “Nostrano Isola Bergamasca”, anche l’Ascom in campo per il rilancio



È
gia
llo
e
luc
ent
e
com
e
l’o
ro,
ma
val
e

molto di più: perché nutre, contiene sostanze salutari, ha un buon sapore e custodisce gelosamente in ciascuno dei suoi semi la storia e la tradizione di un pezzo della terra bergamasca. Il mais “Nostrano Isola Bergamasca” è infatti una varietà tipica dell’Isola, nato più di cento anni fa grazie all’introduzione di questa coltivazione da parte dei nobili Guido Finardi e Alessandro Roncalli, nell’area compresa fra i villaggi di Chignolo, Madone, Bottanuco, Suisio e Medolago. Nel 1916 entrambe le aziende vennero premiate per la qualità del “Nostrano dell’Isola”, che divenne poi oggetto di studio da parte della Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, e subito comincia ad essere esportato.

Grazie alla lungimiranza di chi negli anni ha protetto e conservato la purezza del seme, si è potuto stendere un progetto di rilancio del prodotto come tipico dell’Isola Bergamasca, garantendo una filiera agro-biologica a km 0 con

un mais originato, selezionato, coltivato, macinato e trasformato in farina di qualità in loco, e infine commercializzato attraverso la creazione di un marchio di qualità DOP.



L'idea è partita da PromoIsola sulla spinta di Expo, che ha acceso i riflettori sul tema dell'alimentazione: ne è nato un protocollo d'intesa con Engim Lombardia, Scuola di formazione professionale con sede a Valbrembo e attività laboratoriale a Brembate Sopra. Gli studenti del corso di

Operatore agricolo, sotto la supervisione di un esperto ricercatore, si sono impegnati a coltivare il mais conservandone la purezza e migliorandone geneticamente la varietà, mentre con il sostegno di Ascom e della Camera di Commercio sono state coinvolte le aziende agricole operanti nell'Isola per la semina, la coltivazione e la raccolta della varietà, che attualmente viene trasformata in farina nel mulino Pennati di Medolago.

Infine la creazione del marchio ha visto il coinvolgimento di un'altra scuola professionale e cioè la Scuola d'Arte Applicata Andrea Fantoni, attraverso un concorso tra gli studenti del 3° anno del Liceo Artistico che ha portato alla scelta del marchio e le classi 5° del Centro Formazione Professionale per la creazione di manifesti e spot. Ora è in via di costituzione l'Associazione per la tutela e la valorizzazione delle varietà di mais dell'Isola Bergamasca.

PromoIsola sta lavorando anche con gli operatori del commercio alimentare e della ristorazione per la definizione di accordi mirati alla definizione di "alimenti" realizzati con questa farina, al fine di individuare "piatti tipici con farina Nostrano Isola Bergamasca" e "dolci con farina di Nostrano

Isola Bergamasca". Oltre alla classica polenta fatta con farina integrale e farina bramata, infatti, dal mais Nostrano Isola bergamasca si ottiene anche la farina fioretto che viene utilizzata per biscotti, birra, barrette nutrizionali, fiocchi di cereali, dolci, gelati e altro ancora.



Il Mais Nostrano
Isola Bergamasca

“Siamo felici di ospitare e di aver collaborato, tramite il nostro ufficio Marketing territoriale, alla presentazione di questa eccellenza bergamasca – dichiara il presidente della Provincia Matteo Rossi -. Il mais Nostrano dell’Isola è un prodotto significativo non soltanto per la sua particolare storia, ma anche perché rappresenta alla perfezione Bergamo nel principale cibo che viene creato con il mais, la nostra amata polenta. Da Expo in poi abbiamo lavorato moltissimo sul tema dell’agricoltura sostenibile come via per lo sviluppo territoriale; fondamentale è la capacità di mettere in rete tutti i soggetti, dai giovani studenti agli agricoltori, dai commercianti fino ai ristoratori, il che ha consentito a PromoIsola di dare vita a un progetto vincente”.